39e Année. — Tome LXXVI. N° 1978 Paris, 26 Mai 1932

REVUE DE VITICULTURE

AUTOUR DES PORTE-GREFFES

Le Mourvèdre-Rupestris 1202 (de Couderc) (1)

Sous le titre « *Autour des porte-greffes* », le Mourvèdre-Rupestris 1202 de Couderc a été l'objet d'une controverse dans la presse de l'Yonne, entre M. Jean Pinon, Secrétaire de la Cave coopérative de Saint-Bris-le-Vineux, et M. Volle, viticulteur-pépiniériste à Neuilly. Elle a pris naissance à la suite de la publication du rapport de M. Pinon à l'Assemblée générale du 14 février 1932 de la *Société vigneronne de l'Yonne*, et elle m'a paru nécessiter une mise au point.

*
* *

M. Jean Pinon a exposé que depuis quatre ans, on constate dans le vignoble de Saint-Bris des taches de dépérissement, qui prennent chaque année de l'extension et qu'il dénomme « taches phylloxériques », les attribuant au Phylloxéra. D'autre part, les ceps malades auraient été greffés, selon lui, sur 1202, porte-greffe sur lequel les trois quarts des vignes de Saint-Bris ont été reconstituées et qui succomberait aux attaques de l'insecte. Voici l'explication que M. Pinon donne du dépérissement du 1202 :

D'après M. Ravaz, dit-il, l'hybridation donnerait un produit formé de trois-quarts du pied mère (ici le Mourvèdre) et de un quart du pied père (Rupestris) ; puis, ajoute-t-il, le 1202 aurait dégénéré, au point qu'il ne présente plus de sang américain : « Tous ceux, dit M. Pinon, qui greffent sur 1202 greffent bois français sur cépage français. »

Or, en admettant, ce qui reste à prouver, que le 1202 succombe au Phylloxéra, ce n'est pas pour la raison qu'en donne M. Pinon.

D'après M. Ravaz, mis en cause, « le 1202 est resté ce qu'il était, c'est-à-dire demi-sang Vinifera et demi-sang Rupestris. D'autre part, il ne dégénère pas plus que toute autre vigne, c'est-à-dire pas du tout. Il n'est donc pas passé du 3/4 Vinifera aux 4/4, c'est-à-dire il n'est pas devenu entièrement sang français ».

M. Viala m'a également confirmé « que le 1202 n'a jamais varié et qu'il est

(1) Communication à la *Société Vigneronne de l'Yonne*, 24 avril 1932.

resté ce qu'il était dès sa naissance, c'est-à-dire un franco-américain demi-sang Vinifera ».

Je tenais à vous citer l'opinion des deux personnalités les plus autorisées de la Viticulture.

Si le 1202 succombe au Phylloxéra, c'est qu'étant un franco-américain, il a, comme tous les franco-américains, la tare phylloxérique, qu'il tient de la vigne française d'où il est partiellement issu, laquelle, comme on sait, ne résiste pas à l'insecte. Cette tare est, cependant, moins marquée pour le 1202 que pour d'autres franco-américains qui ont dû être abandonnés depuis longtemps, malgré la faveur dont ils ont joui pendant les premières années de leur création.

Il faut reconnaître que la résistance du 1202 est suffisante dans les climats pluvieux et dans les sols profonds et frais, ou sablonneux, c'est-à-dire dans les conditions de milieu qui gênent la marche du Phylloxéra et qui, au contraire, favorisent la croissance de la vigne. Par contre, dans les climats chauds et secs, dans les terrains maigres, peu profonds, fissurés et secs, il fléchit et peut succomber. C'est ainsi qu'on l'arrache en bien des points dans le Midi, en Algérie, en Espagne. Il a aussi faibli en Alsace, non parce qu'il a dégénéré, mais parce qu'il manque de résistance là où il a été planté.

Quelle est, à son sujet, l'opinion des vignerons de l'Yonne, où le 1202 a été beaucoup employé, particulièrement dans la région de Chablis ?

Dans l'Yonne, sa résistance est suffisante et il n'a pas fléchi depuis plus de 30 ans. Aussi, est-il un porte-greffes très apprécié, à cause également de son adaptation à plus de 40 % de calcaire, de sa bonne reprise au bouturage, de son affinité pour le greffon et de sa vigueur. Un grand nombre de nos vignerons se sont donc étonnés et émus des reproches qui lui sont adressés à l'heure actuelle.

S'il a résisté jusqu'ici dans le Chablisien et ailleurs, il n'est pas impossible toutefois qu'il fléchisse à Saint-Bris. Mais encore faudrait-il en faire la preuve irréfutable. Car ici, ce n'est pas de la discussion que naîtra la lumière ; ce ne sont pas les controverses de presse qui résoudront la question. En effet, M. Pinon incrimine catégoriquement le 1202 (*Société vigneronne*, 14 février) ; M. Volle lui répond que le 1202 authentique est résistant (*Le Bourguignon*, 24 février) ; M. Pinon réplique que le bois de 1202 est authentique, ayant été récolté à Saint-Bris (*Le Bourguignon*, 2 mars) ; enfin M. Volle « croit se souvenir qu'à la vigne d'expériences de Saint-Bris, les pieds mères n'étaient autre que des Solonis, Jacquez, etc..., etc... » (*Le Bourguignon*, 12 mars). Or, on sait que les Solonis et Jacquez sont insuffisamment résistants.

D'autre part, dans un article du 29 mars publié dans *Le Bourguignon* sous le titre « *La vigne à travers les âges* », un de nos sympathiques collègues, qui a tenu à garder l'anonymat sous les initiales A. D., fait dire à M. Chancrin, Inspecteur général de l'Agriculture et auteur d'un excellent ouvrage « *La Viticulture moderne* », « qu'on peut planter le 1202 aux lieu et place de tous les meilleurs Berlandieri du monde ». Cela signifie, évidemment, que le 1202 est supérieur à tous les meilleurs Berlandieri du monde (Berlandieri s'entendant ici Hybrides Berlandieri).

Or, M. Chancrin n'a jamais dit cela. Il me l'a confirmé par lettre. D'ailleurs,

page 122 de sa *Viticulture moderne*, on lit que « la résistance du 1202 au Phylloxéra est suffisante », et page 120, que « la résistance des Hybrides Riparia-Berlandieri est très grande ». Une résistance très grande est supérieure à une résistance suffisante ; car celle-ci peut être à peine suffisante, ou peut-être même insuffisante, dans certaines conditions de climats et de sols, tandis qu'une résistance très grande présente plus de garanties.

La discussion aurait pu s'éterniser, si on n'avait pas compris que la solution ne sera obtenue que par une démonstration scientifique.

Il s'agit de rechercher si le porte-greffes des vignes atteintes ou mourantes est le 1202 et si c'est bien au Phylloxéra qu'il succombe.

Pour cela, il convient de couper sur le pourtour des taches et avant le départ de la végétation, des pieds sous le greffon, afin de laisser développer la vigne américaine, dont on pourra déterminer la variété d'après les caractères de ses sarments, de ses pampres et de ses feuilles. M. Nénault, Président de la Cave coopérative, à qui j'en ai causé en temps voulu, a fait prendre les dispositions circonstanciées. Le porte-greffe étant reconnu, les pieds seraient arrachés, pour examiner si les lésions sont dues au Phylloxéra et si, enfin, elles sont de nature à entraîner le dépérissement et la mort de la vigne.

Nul n'est plus autorisé pour faire cette démonstration que notre Maître M. Viala, qui après sa mission en Amérique en 1887, a été le champion de la Reconstitution, qui nous a guidés en venant étudier sur place les terrains de notre département, en 1894, et dont la notoriété est mondiale.

Or, M. Viala, lié d'amitié avec M. Angeli, Préfet de l'Yonne, et avec notre vénéré Président, M. Bienvenu Martin, viendra nous prêter son concours au début de l'été et nous rendre ainsi ce nouveau service, après tant d'autres dont nous lui sommes reconnaissants. Nous devons remercier M. le Préfet et M. le Président de leur intervention auprès de lui.

*
* *

Dans son rapport, M. Jean Pinon se demande quels cépages porte-greffes on va choisir, puisque, dit-il, « on ne peut plus planter de 1202 » ?

Il place les Riparia-Rupestris 3306 et 3309 de Couderc dans les terres non calcaires. Or, ces porte-greffes supportent bien jusqu'à 25 % et jusqu'à 30 % dans les marnes kiméridgiennes qui constituent l'étage essentiellement viticole de l'Yonne par la qualité des vins qu'il produit. Si l'on ne mettait ces porte-greffes que dans les terrains non calcaires, on s'en priverait dans la plupart de nos coteaux vignobles.

D'autre part, il fixe à 20 % la limite calcaire des Hybrides Riparia Berlandieri 420 A, 34 EM, etc..., alors qu'ils vont jusqu'à 35 % au moins.

C'est, dit-il dans son Rapport, d'après les renseignements qu'il aurait pris à Montpellier qu'il aurait dressé l'échelle d'adaptation en question, alors qu'il a cru devoir la modifier de son plein gré.

M. Pinon m'a expliqué plus tard pourquoi il avait dressé l'échelle telle qu'elle figure dans son rapport : c'est dans la crainte que les lecteurs dépassent la limite qu'il aurait indiquée. S'il avait admis 25 % de calcaire pour les 3306 et 3309, on aurait pu, me disait-il, aller jusqu'à 40 % ; mais, alors, peut-on lui

répondre, la responsabilité de l'échec ne lui aurait pas incombé, elle aurait incombé aux vignerons qui auraient dépassé la limite indiquée.

D'ailleurs, les règles d'adaptation, réduites à quelques porte-greffes, nous sont connues depuis la mission de M. Viala. Quelques nouveaux hybrides ont été créés depuis.

C'est avec raison, par contre, que M. Pinon a noté la valeur des Hybrides Berlandieri.

Or, il y a trente ans (1), dans notre Etude sur le Vignoble de Chablis, nous recommandions les Hybrides Berlandieri alors connus : 420 A, 34 EM, 157-11, etc., et nous prévoyions les services qu'ils rendraient comme porte-greffes ; car, pour le vigneron de nos régions, l'avance à la maturité présente un intérêt considérable. Dans les grands crus, ajoutions-nous, « les doses de calcaire sont souvent élevées, et la résistance de ces Hybrides à la Chlorose les désigne déjà à ceux qui replantent ; mais peut-être aura-t-on intérêt, même, à les employer là où la dose de calcaire permettrait l'emploi d'un autre porte-greffes, afin de profiter des qualités qu'ils communiquent à leurs greffons : beauté du fruit, fructification meilleure, degré alcoolique plus élevé, maturité plus précoce ». (Principes exposés par M. Prosper Gervais au Congrès de Lyon, en 1901.)

M. Viala, d'ailleurs, a toujours conseillé de préférence les américo-américains aux franco-américains, qui, eux, risquent par le sang français d'être insuffisamment résistants, sauf le Chasselas × Berlandieri 41 B de Millardet et Grasset, dont la résistance s'est maintenue d'une façon générale.

J'ajoute que l'échelle d'adaptation de M. Pinon n'envisage que le calcaire.

On ne saurait trop insister sur ce fait que si la résistance au Phylloxéra et l'adaptation au calcaire sont d'importance capitale, les conditions de milieu ne le sont pas moins : perméabilité ou compacité ; sécheresse ou humidité ; richesse ou pauvreté du sol ; profondeur et nature du sous-sol, etc...

A titre d'exemples, je pourrais rappeler les déboires auxquels ont donné lieu des porte-greffes dont on a beaucoup usé, déboires qui ont provoqué dans l'Yonne un ralentissement dans la reconstitution, vers 1894.

C'étaient le Solonis, le Gamay Couderc (Colombeau-Rupestris), et d'autres, parce qu'ils y étaient insuffisamment résistants au Phylloxéra ; le Riparia, dont la résistance à l'insecte est des plus élevées, qui est un excellent porte-greffe, mais dont on a abusé, en le plantant dans des terres ni suffisamment meubles, profondes, fraîches et fertiles, terres qui ne sont pas très répandues dans l'Yonne, comme M. Viala l'observait en 1894 ; le Rupestris du Lot, mis, au contraire, dans des sols trop riches pour lui, où il communiquait trop de vigueur aux greffons, et n'y donnait pas facilement du fruit, inconvénients qu'il ne provoque pas dans les sols moins pourvus ou même dans les sols dépourvus de fertilité ; il a cédé la place, fort avantageusement, au Riparia × Rupestris 3309 (Couderc), qui donne une fructification plus abondante, une maturité plus hâtive et un degré plus élevé. Il faut tenir compte aussi de l'avance à la maturité que procurent certains porte-greffes et c'est ce qui explique la faveur justifiée dont jouissent certains Hybrides de Riparia Berlandieri.

(1) Eug. Rousseaux et Georges Chappaz, Etude sur le Vignoble de Chablis. (*Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1904.)

M. Pinon nous a parlé des Hybrides Richter, qui sont des Rupestris × Berlandieri. Il cite les 99 R, 110 R, etc... Or, ces porte-greffes passent pour ne pas hâter au même degré que les Riparia × Berlandieri et le 41 B la maturité des raisins (1) ; c'est une objection à prendre en considération, qui impose une certaine réserve à leur égard ; en des points favorables, ils pourraient peut-être donner satisfaction et méritent d'être essayés.

On voit qu'il est nécessaire de choisir un porte-greffes résistant à la fois au Phylloxéra et au calcaire, et, en outre, bien adapté aux conditions de milieu. Il conviendra donc d'examiner dans quelles conditions de sol et de sous-sol auront été plantées les vignes qui succombent à Saint-Bris.

Dans un autre ordre d'idées, M. Volle terminait sa première lettre à M. Pinon par une : Interdiction d'employer, comme engrais, « des sels de soude (nitrate de soude) et des chlorures (Potasse d'Alsace et chlorure de potassium) qui ont, dit-il, une action mortelle sur la durée de la vigne ». (Lettre de M. Couderc à M. Volle, du 19 février 1932.)

Le catalogue des Etablissements Couderc 1931-1932 signale le nitrate de soude comme un « véritable poison » pour les hybrides franco-américains, et le chlorure de potassium comme devant être également exclu. Les cas de dépression signalés, y est-il écrit, n'ont pas, en général, d'autres causes que les fumures au nitrate de soude.

Ayant été consulté sur ce point, j'ai cru de mon devoir de relever ces assertions dans la presse locale du 4 mars 1932. Je me borne à rappeler qu'il est indispensable d'apporter au sol de l'humus et que lorsqu'une vigne trouve dans le sol et dans les engrais phosphatés et potassiques les éléments fertilisants qui lui sont indispensables, et si elle ne présente pas un excès de végétation, le nitrate de soude, employé de façon rationnelle, est un des meilleurs parmi les engrais azotés rapidement assimilables. D'après nos essais poursuivis dans les terres très calcaires de Chablis de 1902 à 1904, avec le concours du regretté Picq-Bonnet, le nitrate a exercé, mieux que les autres engrais azotés et dans les conditions d'expérimentations relatées, une influence heureuse à la fois sur le rendement et sur la qualité du vin.

Nous recommandions, d'ailleurs, d'entretenir dans le sol, par la fumure au fumier de ferme tous les trois ou quatre ans ou par des fumures organiques, une dose suffisante d'humus, sans laquelle les effets du nitrate sur la quantité seraient rapidement atténués. (Eug. Rousseaux et Georges Chappaz, *Recherches sur le Vignoble de Chablis.*)

Quant aux engrais potassiques, on emploiera la sylvinite, qui est un mélange de sel (chlorure de sodium) et de chlorure de potassium, dans les sols calcaires et surtout très perméables, sous condition qu'elle soit enterrée le plus tôt possible après les vendanges ; de la sorte, le sel qu'elle renferme se trouve entraîné par les pluies, et on n'a pas à craindre les inconvénients qui pourraient résulter éventuellement de son application trop tardive.

Dans une mission dont j'avais été chargé, en 1898, avec mes collègues MM. Roos et Dugast, pour « l'Etude des vins des terrains salés de l'Algérie »,

(1) M. Ravaz, Progrès agricole et viticole, 3 avril 1932.

nous avons constaté, dans diverses communes de l'Oranais, que des vignes qui étaient presque mourantes en 1897 (année très sèche) avaient repris leur aspect habituel en 1898, grâce aux pluies abondantes de l'hiver précédent, qui avaient suffisamment lavé le sol, sauf sur quelques points les plus atteints en 1897 (1). Je ne cite cet exemple que pour montrer l'action bienfaisante de l'eau en la circonstance et la nécessité, même dans nos régions qui ne sont pas salées, d'employer la sylvinite de bonne heure, le sel se trouvant alors entraîné, la potasse seule restant fixée, en raison du pouvoir absorbant du sol pour cet élément fertilisant.

Dans les sols non calcaires ou insuffisamment calcaires, on emploiera de préférence le chlorure de potassium ; et toujours le chlorure de potassium, quel que soit le sol, si, en raison des conditions climatériques, on ne pouvait répandre la sylvinite que trop tardivement, en mars, par exemple.

Dans les sols non calcaires ou peu calcaires, particulièrement lorsqu'ils sont très argileux, le sulfate de potasse est l'engrais potassique à préférer. Il sera même à préférer au chlorure, d'une façon générale, pour la vigne, lorsque la fabrication en aura été intensifiée, et qu'il pourra être mis en suffisance à la disposition de la viticulture, ce qui n'a pas été le cas depuis la guerre.

Mais j'ai appris que la Société des Potasses d'Alsace était actuellement en mesure de fournir le sulfate de potasse nécessaire à la Viticulture, autant que du chlorure de potassium. Le sulfate de potasse apporte, outre la potasse, du soufre, qui manque à bien des sols et qui est lui-même très utile à beaucoup de plantes, comme l'a précisé M. Gabriel Bertrand (2).

MM. Müntz et Girard observent, d'ailleurs, dans leur magistral ouvrage « *Les Engrais* », qu'une fumure de 200 kilogr. de sulfate de potasse à l'hectare correspond à un plâtrage de 150 kilogr. de plâtre ; le sulfate de chaux, produit par précipitation chimique, dans les sols suffisamment pourvus de chaux, est à un très grand état de diffusion et d'assimilabilité. Il n'est pas impossible, disent-ils, que la supériorité du sulfate de potasse, constatée dans certains cas, trouve son explication dans cet apport d'acide sulfurique qui manque à bien des sols et qui est si utile à certaines récoltes ; le sulfate de potasse sert ainsi à deux fins » (Müntz et Girard, *Les Engrais*, 1887).

Je rappellerai aussi que, dans les sols sableux très légers des « Sables de la Puisaye », non calcaires et extrêmement pauvres en potasse (0,30 pour mille, soluble dans l'acide nitrique bouillant) de certains de nos champs d'expériences, nous avons conseillé le sulfate de potasse : d'une part, disions-nous également, il apporte à la fois la potasse et l'acide sulfurique ; d'autre part, il ne présente pas l'inconvénient du chlorure de potassium, doué par lui-même d'une certaine causticité, laquelle, faute de calcaire, n'est pas détruite dans de tels sols, comme elle l'est dans les terres calcaires, à l'état de chlorure de calcium très soluble (3).

Pour terminer cette mise au point sur le 1202, je dirai : « Attendons, comme

(1) Rapport sur les Vins des Terrains salés de l'Algérie, par MM. Roos, Rousseaux et Dugast, chargés de Mission. (*Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1900.)

(2) *Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1927.

(3) Eugène Rousseaux et Charles Brioux, Recherches sur la Culture de l'asperge dans l'Auxerrois. (*Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1906.)

nous l'avons indiqué plus haut, la solution de la question posée ; puis, on avisera. On pourra, dans certains cas, traiter les parcelles atteintes par une application légère de sulfure de carbone et d'engrais appropriés ; ou bien, pour les vignes qu'on arrachera en vue de leur reconstitution, de même que pour de nouvelles plantations, on substituerait, au 1202, des Hybrides Berlandieri, résistants au Phylloxéra et bien adaptés à la teneur en calcaire et aux propriétés physiques des sols. »

Eugène ROUSSEAUX,

Directeur de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

LA QUESTION DU MONOPOLE DE L'ALCOOL INDUSTRIEL DEVANT LE SENAT (DISCUSSION GENERALE)

Au cours de sa séance du 15 mars dernier, le Sénat a abordé la discussion du projet de loi constituant le monopole de l'alcool industriel.

M. Tournan, prenant le premier la parole, souligna la portée de la question et fit ressortir qu'elle intéressait la viticulture, la cidriculture, l'arboriculture, la culture de la betterave et par suite celle du blé.

Avant la guerre, l'alcool de betteraves, de mélasses et de grains avait peu à peu évincé du marché l'alcool de vin, de cidre et de fruits. Devant les ravages causés par l'alcoolisme en raison de la modicité de prix de l'alcool industriel, M. Ribot avait déposé un projet de loi comportant une refonte complète du régime de l'alcool, dont le dernier article instituait le monopole de la dénaturation et de la vente de l'alcool, destiné à l'industrie.

La Commission de la Chambre admit le principe du monopole, mais remania complètement le projet et se prononça pour la création d'un office de l'alcool industriel.

La Commission du Sénat, adoptant le même principe, propose à la Haute Assemblée de donner son adhésion au projet de séparation complète de l'alcool d'industrie et de l'alcool de bouche. Pour le premier, le principal débouché à créer réside dans la production de la force motrice. L'office précité sera chargé de cette tâche, qui libérera ainsi la France du tribut qu'elle paie à l'étranger à qui elle est obligée d'acheter la plus grande partie de son carburant. Ainsi les distillateurs de grains et de mélasses retrouveront, avec un débouché assuré, la prospérité.

De leur côté, la viticulture et la cidriculture, atteintes actuellement par la surproduction, seront assurées d'écouler comme alcool de bouche le produit de la distillation et n'auront plus à redouter, pour la consommation, la concurrence de l'alcool industriel.

M. Abel Gardey, au nom de la Commission des finances du Sénat, insiste, du point de vue financier, sur l'importance que doit avoir cette séparation entre l'alcool de bouche et l'alcool d'industrie. Celle-ci assurera l'accord économique entre deux grandes régions de la France : le Nord, producteur de betteraves, le Midi et l'Ouest, producteurs de vin et de cidre. Le service actuel des alcools,

qui demain deviendra l'Office de l'alcool, a pour mission d'acheter tout l'alcool de betterave et de mélasse produit en France et de le revendre à des prix variant selon les cas, les circonstances et les destinations.

Les pertes subies sur certaines ventes seront compensées par les bénéfices réalisés sur d'autres. « Il s'agit donc d'une véritable caisse de compensation assurant l'équilibre de ses recettes avec ses dépenses grâce au produit de la surtaxe sur les essences importées qui lui est affecté spécialement. »

M. Abel Gardey estime que le budget de l'Office se soldera par un bénéfice de 55 millions sans qu'il soit fait appel aux réserves. L'écoulement de l'alcool d'industrie sera assuré grâce au développement constant de la carburation.

Enfin, M. Maurice Sarraut, président de la Commission spéciale, insiste, à son tour, sur la nécessité de concilier les diverses formes de la polyculture française ; puis il expose la structure du nouvel organisme : l'Office précité sera doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière, sous le contrôle du ministre des Finances, mais géré par un directeur et un conseil d'administration de 33 membres où seront représentés les intérêts corporatifs aussi bien que l'intérêt général. La Commission spéciale a du reste été plus loin que la Commission des finances pour renforcer les pouvoirs du ministre des Finances dans sa mission de contrôle. La Commission spéciale propose l'institution d'une Commission de sept membres dont trois fonctionnaires qui tiendront le ministre au courant, jour par jour, des travaux de l'Office. Toutes les délibérations du conseil d'administration, si minime qu'en soit l'importance, seront soumises au ministre qui aura le droit de les casser. Le projet ainsi conçu procurera à l'Etat d'importantes ressources. « Le service des alcools avait longtemps cultivé un poirier sur lequel une poire splendide excitait la convoitise, un ministre est venu qui l'a cueillie. Nous voulons bien que l'Office de l'alcool ait encore demain son verger, mais nous ne voulons pas que ce verger puisse être de nouveau pillé ; nous voulons que les fruits en aillent à ceux qui travaillent, aux paysans de France. »

Nous exposerons, dans un prochain article, la discussion des articles.

CHARLOTTE DROUARD.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les gelées en Algérie. — Les remèdes à la crise du vin et le droit de planter (P. P.). — Aux Chambres d'agriculture. — Ecole municipale d'agriculture. Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain). — Les élections aux Chambres d'agriculture. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La chaleur est arrivée sans transition, mais depuis notre dernier communiqué, nous avons encore eu un peu de pluie et quelques brouillards, ce qui nous a donné des craintes d'invasion du Mildiou, non sans raison. Jusqu'à maintenant, l'on n'a pas constaté de nombreuses taches ; il y en a pourtant dans certaines vignes basses et même a-t-on noté des grappes de fleurs entièrement blanchies par le parasite et les grosses pluies de ces derniers jours rendent l'avenir très sombre pour le terrible parasite.

Les dernières pluies de la semaine écoulée, et les brouillards du matin suivis de coups de soleil, avec vent de la mer persistant, favorisent encore plus l'éclosion des spores du cryptogame si redouté avec raison par les viticulteurs.

Les soufrages se sont faits en retard, malgré nos recommandations. Aussi on nous signale le développement lent de l'Oïdium, surtout dans les vignes qui avaient été atteintes l'année dernière. Elles étaient nombreuses. Cette année, comme la végétation était très en retard, les viticulteurs en général ne voulaient pas croire que les invasions cryptogamiques les surprendraient avant que les traitements préventifs soient faits. L'usage des soufres colloïdaux, ou mouillables, n'est pas encore entré en pratique dans beaucoup de localités. L'agriculteur, le viticulteur, sont un peu routiniers. Si le vent souffle pour ne pas permettre de répandre le soufre, on attend. Et il arrive souvent que, lorsque les matinées sont favorables au « soufrage », la maladie a déjà contaminé les feuilles et les grappes.

Dans ce cas, il ne faut pas se contenter de répandre du soufre. Il faut mélanger aux bouillies ou aux verdets, 125 gr. de permanganate de potasse par 100 litres de liquide. Si l'on n'a pas à sulfater, on emploie le permanganate à la même dose, avec 2 à 3 kilogr. de chaux dans 100 litres d'eau. Après la pulvérisation du permanganate, il faut faire un bon soufrage au soufre pur.

Nous recommandons de suivre les prescriptions ci-dessus, si l'on ne veut pas faire un travail en pure perte et s'exposer à voir une partie de la récolte détruite ou bien détériorée. De plus, le peu de raisins récoltés sur des vignes atteintes de maladies cryptogamiques donnent des vins défectueux qu'il faudra à l'avenir destiner à la chaudière, puisqu'on ne doit mettre en vente pour la consommation que des vins irréprochables comme qualité.

Le meilleur moyen de sauver la viticulture, c'est de développer la consommation du vin. En ne mettant en circulation que des vins supérieurs, bien constitués et agréables au goût, la consommation augmentera certainement.

Le vignoble a changé d'aspect depuis notre dernier communiqué. Avec la chaleur du jour et des nuits moins fraîches, les pousses se développent à vue d'œil. Jusqu'à 5 centimètres par certaines journées chaudes. Ce qui est énorme, mais pas extraordinaire, avec le retard que nous avions et l'humidité qu'il y a dans le sol.

Aussi l'activité règne dans toute notre région languedocienne, provençale et roussillonnaise essentiellement viticole par son climat, son régime des eaux et son sol sec pendant l'été et assez souvent au printemps.

Les bras manquent même en ce moment, dans nos campagnes, alors qu'on signale des chômeurs en ville. Il est vrai que le régime de démagogie et de surenchère électorale a créé une profession de plus : celle de chômeur. Puisque ce dernier reçoit un salaire pour chômer. Dans certaines grandes localités rurales, malgré la grande activité qui règne à la campagne en ce moment, les municipalités S. F. I. O. entretiennent des chômeurs. C'est un peu la faute des propriétaires fonciers, qui font de la politique de parti au moment des élections, même municipales.

Maintenant, outre les traitements contre les maladies cryptogamiques, contre les insectes ennemis de la vigne, il faut supprimer les « gourmands » ou bourgeons qui se développent au pied des ceps. Il faut faire les labours superficiels, avant que les vignes « croisent », si elles ne sont pas plantées à la Provençale.

Nous disons avec intention, labours superficiels, parce que, lorsqu'on a déjà fait deux labours profonds en automne, en hiver et au commencement du printemps, on ne doit faire que des cultures superficielles à partir du mois de mai. Simplement pour pulvériser la croûte de la surface du sol, aérer, empêcher la dessication de la couche arable, détruire les mauvaises herbes. On obtiendra de bien meilleurs résultats en faisant trois façons superficielles, qu'un seul labour assez profond.

Dans les grandes exploitations viticoles avec espacement de 1 m. 50 dans le sens de la longueur, on peut employer avec économie le tracteur vigneron qui commence à être mis au point.

Un tracteur vigneron avec un homme seulement, peut faire passer en labour

superficiel dix mille pieds de vigne dans une journée, tandis qu'un cheval et un homme n'en passeront que 1.000 à 1.200 environ dans le même temps.

Lorsque les autres travaux et l'état atmosphérique le permettent, il est bon de faire des labours superficiels tous les 15 jours. Ne pas toucher les vignes au moment de la floraison ni pendant les grandes chaleurs de l'été.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le marché de Béziers du 13 courant avait marqué une petite activité d'achats et un léger relèvement des cours ; mais ce mouvement de « hausse » n'a pas été de longue durée. Les marchés vinicoles après celui de Béziers ont repris leur calme habituel qui dure depuis la dernière récolte. Et les cours officiels ont été établis comme précédemment.

Les réunions à grand fracas, des organismes officiels institués par le statut de la viticulture et exploités par les politiciens, ne changent rien à la situation déplorable pour le viticulteur. On dépense beaucoup pour faire de la réclame à certaines personnalités, sans profit pour la viticulture.

Les villes du Midi, sous l'impulsion des fonctionnaires de l'Agriculture, organisent des foires-expositions qui sont assez fréquentées ; mais les affaires traitées sont peu importantes.

A Avignon, en dehors de la Foire de printemps qui réunissait les produits agricoles, les engrais, les matières employées pour combattre les ennemis des végétaux, les appareils de chauffage et électriques, l'ameublement, la T. S. F., les ustensiles de ménage, les appareils industriels, il y avait dans un endroit spacieux et bien placé, l'exposition de tout le matériel agricole, viticole et vinicole que nous retrouvons à Béziers dans sa foire du 12 au 22 courant. Nous verrons ce même matériel intéressant à Nîmes dans quelques jours.

Ce qui nous a vivement intéressé à Avignon, c'est l'exposition des vins de la région, très bien organisée et présentée avec beaucoup de goût, à la Chambre de Commerce.

On y voyait des bouteilles très bien présentées et on y dégustait des vins rouges et blancs exquis, tels que : les Côtes du Rhône, les Chateauneuf-du-Pape, les Tavel et beaucoup d'autres vins excellents. Produisons des vins irréprochables, si nous voulons intensifier la consommation. — E. F.

Les gelées en Algérie. — Pendant la première quinzaine d'avril, notamment durant les journées du 14 et du 15 courant, une grave gelée noire a causé des méfaits considérables en certains points où la température a dépassé, paraît-il, moins sept degrés. De divers points du département d'Alger, on communique les renseignements suivants :

A Rouïda, les dégâts occasionnés par la gelée, dans la nuit du 13 au 14 avril, sur les vignes de la région peuvent être évalués à 70 p. 100 au nord-est de la commune.

A Birtouta, les dégâts sont, par contre, insignifiants : 80 hectares ne sont touchés que partiellement, sur 1.800 que compte la commune.

A El-Affroun, dégâts également insignifiants.

A Attatba, on compte 200 hectares gelés sur 1.500 environ. La perte atteindrait 40 p. 100 de la récolte des terrains frappés.

A Marengo, tous les bas-fonds sont atteints ; on estime les dégâts également à 40 p. 100.

A Chebli, 34 propriétaires sur 45 de la commune sont touchés ; 1.908 hectares gelés et 2.873 ayant plus ou moins souffert.

A Maison-Blanche, aucun dégât n'est signalé.

Par contre, à Thiers, on constate des dégâts considérables. Certains vignobles sont touchés jusqu'à 80 p. 100.

Entre Mouzaïa-les-Mines et Berrouaghia, la gelée est générale. La plaine des Issers est entièrement gelée de Félix-Faure à Bordj-Ménaïel.

On estime que les dégâts occasionnés aux vignobles, dans le département d'Alger, provoqueront une réduction de la future récolte dépassant 1.000.000 d'hectos !

Les remèdes à la crise du vin et le droit de planter. — La limitation des plantations de vignes, pour entraver la surproduction, est la bête noire de tout agriculteur proprement dit.

Annoncée depuis bientôt deux ans, elle est la cause que beaucoup de terres viennent d'être plantées, tous les planteurs escomptant la plus-value que cette limitation doit donner à leurs terres.

Ce moyen de limiter la surproduction va jeter un grand trouble dans la vie agricole et, tout d'abord, établir un privilège pour les uns et une grande déception chez les autres.

La viticulture industrielle seule s'en réjouit : les actions prenant de la valeur seront facilement négociables.

Que vont penser de cette situation les enfants de nos agriculteurs ? Quel découragement ne va pas chez eux naître de cette entrave à leurs projets, de cette restriction voulue à leurs espérances ?

Nous estimons que la limitation des plantations n'est pas indispensable pour arrêter les surproductions qui nous attendent.

Les intempéries ou les maladies cryptogamiques ne se chargent-elles pas souvent de réduire les plus belles prévisions de récolte en rapprochant le chiffre de la production de celui de la consommation normale ? Elles sont l'exemple que nous devons suivre, avec plus d'égalité cependant entre nous, pour nous éviter, par temps de surproduction, ces baisses de prix exagérées des vins qui nous découragent quand elles ne nous ruinent pas.

Pour remédier à la crise :

1° Copions la nature et bloquons individuellement, par le simple jeu des acquits ou congés, la partie de récolte qui est estimée n'être pas consommable en année d'abondance et si nous ne sommes pas irraisonnables dans notre action, nous obtiendrons immédiatement un premier résultat : l'arrêt d'une grande baisse des prix.

Devrons-nous bloquer les récoltes de tous les vignerons dans la même proportion — pour être logique et juste ? Non !

La surproduction provient, en grande partie, de la grande masse de vin jetée sur le marché par la moyenne et la grande propriété ; le blocage doit être progressif pour être égalitaire, progressif en passant graduellement, sans palier, par exemple, de 0 h. 25 pour 100 h. à 50 h. pour 100 h. pour des récoltes de 100 à 20.000 hectolitres et au-dessus. Cette base de pourcentage multipliée par le coefficient du blocage estimé utile par rapport à la totalité de la récolte du vignoble, déterminerait d'une façon simple, presque enfantine, la part à bloquer de chaque récoltant. Ces bases admises, les chiffres des vins bloqués pour des récoltes de 100 à 1.000 hectolitres seraient presque du domaine des statistiques, tandis qu'ils prendraient une réelle importance croissante au-dessus de 1.000 hectolitres.

La grande et la moyenne propriété supporteraient ainsi le plus grand poids des blocages, les mettant même dans l'obligation, si de grosses récoltes se suivaient, d'avoir, à défaut d'écoulement à l'étranger, à distiller de grosses parties de vins ou de construire de plus grandes caves pour loger les compléments et attendre ainsi l'année déficitaire pour les écouler.

Il appartient d'ailleurs à la grande propriété de s'organiser pour augmenter les débouchés si elle ne veut pas péricliter à son tour.

2° Améliorons les qualités ; débarrassons le marché de tous les vins tirés des marcs, des lies, des sucres de betterave, enfin des vins anormaux :

a) Exigeons qu'à la consommation il ne puisse être vendu que des vins complets, normaux, ayant au moins : en Algérie, 10°, dans le Midi 9°, dans le Centre et quelques autres parties de la France, 8° et 7°, si ces titres bas sont nécessairement admis comme naturels ;

b) Exigeons que, à chaque récolte, si déficitaire qu'elle soit, tout producteur de récolte déclarée et contrôlable cède au prix du cours du moment, à la collectivité viticole, actuellement l'Etat, le dixième du degré d'alcool de ses vins considérés comme titrant au minimum : Algérie, 10° ; Midi, 9° ; Centre, etc., 8° et 7° ; libre à chacun de tirer cet alcool de ses produits, marcs, lies ou vins ou de se les procurer par ailleurs, provenant du raisin.

Toutes les vignes donnant des vins à degrés supérieurs, dans chaque région, se trouveraient privilégiées, pendant que les vignes donnant des degrés inférieurs, dans chaque région, seraient désavantagées ; un hectare de vigne dans le Midi, produisant 50 hectolitres de vin de 11 ou 12 degrés, serait en somme taxé à 50 × 90 centilitres, 45 litres d'alcool, tandis que un hectare de vigne produisant 300 hectolitres de vin à 6 degrés, par exemple, serait taxé 300 × 90 centilitres, soit 270 litres d'alcool — ce qui remplacerait très probablement la taxe spéciale au haut rendement que l'on se propose d'établir par hectare.

Les producteurs de petits vins, bien normaux, pourraient toujours alimenter les coupages du commerce.

c) Exigeons encore que les régions autorisées à augmenter le titre alcoolique de leurs produits ne puissent le faire que par addition aux moûts des produits du raisin, soit du moût plus ou moins concentré, soit plus simplement de l'alcool de vin que leur livrerait, au cours du moment, la collectivité agricole, actuellement l'Etat.

3° Les planteurs de pommiers ne demandent certainement pas à être limités. Mais la récolte des pommes produit parfois plusieurs dizaines de millions d'hectolitres de cidre, boisson hygiénique concurrente du vin ; à ce point de vue, nous ne pouvons qu'espérer voir les producteurs de cidre s'organiser comme nous désirons le faire afin de parer aux inconvénients des récoltes trop abondantes. Nous pouvons cependant exiger qu'un cidre soit naturel et marchand, que le jus de pomme additionné de sucre de betterave ne s'appelle plus du cidre : s'il n'est pas assez sucré naturellement, il ne peut être additionné que de jus concentré de pomme sucrée ou d'alcool de cidre pour conserver sa qualification de cidre ; et, d'autre part, tout cidre défectueux ne peut aller, comme tout vin défectueux, qu'à la distillation.

4° Enfin, en année de surproduction, et quels que soient les droits de douane adoptés, pendant que nos récoltes de vin seront bloquées, il serait inconcevable que les vins étrangers ne fussent pas bloqués également, entre les mains des importateurs, sur les simples pièces de régie, dans les mêmes conditions et avec la même progression que pour le récoltant français. Un commerçant qui introduirait, je suppose, deux mille hectolitres de vin étranger par mois, et cela pendant dix mois, verrait immobiliser dans ses magasins la part du blocage calculée d'abord sur les deux mille hectolitres reçus le premier mois, ensuite sur les quatre mille hectolitres reçus le deuxième mois et ainsi calculée jusqu'au dernier mois sur les vingt mille hectolitres reçus.

Je me plais à espérer que nos parlementaires, décidant de notre sort, nous laisseront libres de disposer, à nos risques et périls, de nos terres et de nos rendements, et qu'ils s'attacheront cependant, par des règlements d'application facile, à régulariser notre marché, à améliorer nos qualités et à les défendre contre tous leurs concurrents.

Vigneron depuis plus de cinquante ans : P. P.

Aux Chambres d'Agriculture. — L'assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture vient d'ouvrir auprès des Chambres départementales des enquêtes sur les sujets suivants :

1° Etablissement du monopole de l'alcool industriel ;
2° Application de la loi sur les allocations familiales dans l'agriculture ;
3° Révision des baux à ferme (au profit des fermiers) ;
4° Tribunaux d'agriculture ;
5° Questions viticoles ;
6° Productions légumières, fruitières et horticoles ;
7° Protection des débouchés agricoles dans la Sarre.

Les Chambres d'agriculture sont invitées à examiner les questionnaires qui leur sont soumis par l'assemblée des Présidents et à fournir leurs réponses aux questions posées. Des études documentaires ont été adressées à toutes les Chambres d'agriculture sur ces questions, pour leur donner objectivement toutes informations nécessaires.

Les réponses des Chambres d'agriculture seront résumées dans des rapports qui seront soumis à la discussion de l'assemblée des Présidents en octobre prochain.

Les agriculteurs apprécieront par la simple énumération ci-dessus l'importance des prochains travaux de l'assemblée des Présidents. Ils sont invités à transmettre leurs suggestions soit à la Chambre d'Agriculture de leur département, soit à l'assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, à Paris.

Ecole municipale d'Agriculture, Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain). — *Concours d'admission.* — Le concours d'admission des candidats à l'Ecole Municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain) aura lieu le lundi 25 juillet prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au maire de Lyon, devront parvenir avant le 20 juillet, dernier délai.

Le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 ou 5 années.

Ecole pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en 3 ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur, ou charronnage, forge, menuiserie, charpente, etc...). Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

Les élections aux Chambres d'Agriculture. — Les prochaines élections aux Chambres d'agriculture auront lieu en 1933 ;

1° Dans la moitié des arrondissements pour le renouvellement des membres élus en 1927 ;

2° Dans tous les départements pour le renouvellement de tous les délégués des Associations et Syndicats agricoles élus en 1927.

Participeront aux élections, les électeurs inscrits aux listes électorales dressées en 1932.

Electeurs : assurez-vous de votre inscription ou faites-vous inscrire sur la liste électorale de votre commune *avant le* 20 *avril* 1932.

Associations et Syndicats : adressez au Préfet du département votre déclaration annuelle d'inscription à la liste électorale *avant le* 30 *avril* 1932.

Pour tous renseignements, consulter la brochure « *Les Elections aux Chambres d'agriculture* », éditée par l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, Paris (8e). Prix de la brochure : 3 fr. franco.

Bibliographie

L'Atmosphère et l'Agriculture, par Joseph Sanson, dans la collection « Première initiation agricole ». Un volume in-8° couronne de 148 pages, 8 fr.; franco, 8 fr. 80 (Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris (5e).

Depuis quelques années, les populations rurales portent un grand intérêt à l'étude des facteurs atmosphériques dont dépendent leurs récoltes. C'est pour leur servir de guide dans cette étude que ce petit livre a été écrit par un ingénieur agronome spécialisé dans les questions de météorologie : sa lecture leur permettra de tirer le maximum de profits aussi bien de la réception quotidienne

des prévisions du temps que de l'utilisation des observations climatologiques qui, sous l'active impulsion de l'Office National Météorologique, se multiplient dans nos campagnes.

Après une première partie consacrée à l'établissement des prévisions, à leur réception à la ferme et à leur adaptation locale, l'auteur traite ensuite, d'une manière très originale, quoique fort pratique, les applications de la climatologie à l'agriculture, en particulier dans les questions relatives à la sélection animale et végétale, à l'introduction de nouvelles cultures, à l'utilisation des engrais, à l'évolution des maladies parasitaires et cryptogamiques. Il indique également la façon d'installer économiquement un petit poste météorologique conçu spécialement pour fournir aux exploitants agricoles des indications sur les principaux facteurs météorologiques qui constituent le climat de leur région.

Dans un chapitre tout à fait nouveau, il est montré comment on peut établir des prévisions de récoltes par l'examen de certains facteurs météorologiques saisonniers.

L'ouvrage se termine par des considérations sur le climat des diverses régions de la France, déduites des observations les plus récentes.

Ce petit volume intéressera tous les ruraux, car, rédigé dans un style facile à lire, il leur ouvrira des horizons nouveaux sur des problèmes météorologiques qui sont toujours pour eux d'actualité, puisque les agriculteurs restent d'un bout de l'année à l'autre à la merci des conditions atmosphériques.

*
* *

Le Retournement du sol, par Jacques Faugeras, ingénieur agronome. Un volume de la collection Premières Initiations agricoles. Un volume de 128 pages, illustré, 7 fr.; franco, 7 fr. 70 (Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris (5e).

Si la première initiation à la vie des champs doit comporter l'étude des opérations qui consistent à travailler la terre arable, la place de ce livre dans la collection est pleinement justifiée.

Pour ameublir la terree de culture et lui faciliter la pénétration des racines des plantes, l'homme depuis les temps bibliques utilise des instruments variés certes, mais dont les formes et l'aspect n'ont guère changé depuis des milliers d'années.

Par contre, des connaissances nouvelles sont venues nous montrer les meilleures méthodes pour se servir des outils agricoles : méthodes économisant du temps et de l'argent. Si les outils n'ont guère été modifiés au cours des siècles, par contre le rendement du travailleur agricole a été considérablement amélioré. C'est sur ce plan que l'auteur a tracé son ouvrage qui comprend trois parties : d'abord une relation historique des instruments avec lesquels les hommes ont retourné le sol. Puis, dans une partie technique, sont analysées les conditions physiques, chimiques et physiologiques qui règlent la vie interne de la terre et en font la fertilité ou la stérilité. Là sont également décrites les différentes opérations : bêchage, labourage, hersage, roulage avec les données dynamiques et les sources d'énergie nécessaires, ainsi que les principaux résultats des travaux trop peu connus du grand Ringelmann, qui est désormais pour la charrue ce que Frédérick Taylor fut pour le pelletage, ce que l'auteur indique en quelques pages extrêmement intéressantes.

Enfin la partie économique, certainement la plus intéressante et la plus utile, traite des prix des machines agricoles — qui sont encore trop élevés si on les compare à ceux de la fine mécanique, comme l'automobile — elle traite de leurs réparateurs et du prix de revient des principaux travaux du sol, selon qu'ils sont effectués à la main, au bœuf, au cheval, au tracteur, à la machine à vapeur ou à l'électricité.

Il est rare de trouver sous un si petit volume des renseignements aussi précieux, surtout, nous le répétons, au point de vue économique. Un tel ouvrage a sa place sur la table de tous les instituteurs mais aussi sur le bureau de tous les mécaniciens agricoles et de tous les fabricants de machines de France et des colonies.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 150 fr. ; Corbières 11°, 165 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 360 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 380 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. » à 9 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 50 à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (23 mai 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 25 à 9 fr. » ; Montagne, de 8 fr. 50 à 9 fr. 25 ; Costières, de 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 740 fr. à 760 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (25 mai). — Vins rouges, 8 à 10°, de 68 à 100 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, » fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (20 mai). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (22 mai). — Marché d'Olonzac, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (21 mai). — Vins de 8 fr. 50 à » fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (21 mai). — De 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré.

Narbonne (18 mai). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. : Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 171 fr. à » fr. »; orges, 86 fr. à 87 fr.; escourgeons, 78 fr. à 90 fr.; maïs, 66 fr. » à 71 fr. »; seigle, 105 fr. » à 107 fr. »; sarrasin, 104 fr. à 112 fr.; avoines, 105 fr. à 109 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 64 fr. 08 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 15 à 45 fr. 36. Chicago, 52 fr. 39 à 58 fr. 24. — **Sons**, 50 fr. à 57 fr. — **Recoupettes**, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 60 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 110 fr.; sterling, 100 à 125 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle d'Algérie, 240 à 265 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr.; luzerne, 170 fr. à 240 fr.; foin, 160 fr. à 230 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; Féveroles, de 100 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 220 fr. 50 à 221 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 17 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 40. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Cerises, 850 à 1.200 fr. — Fraises, 700 à 1.300 fr. — Oranges sanguines d'Algérie, 575 à 660 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 35 à 60 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 470 à 560 fr. — Pois verts, de 220 à 260 fr. — Haricots verts d'Espagne, 320 à 510 fr. — Artichauts Alger, 70 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 80 à 300 fr. le cent. — Laitues du Midi, 40 à 80 fr. le cent. — Epinards, de 25 à 60 fr. — Asperges, 220 à 460 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.